

Il Friuli delle

Tra natura e tradizione per una vacanza diversa

Costellano montagne e vallate, sono le malghe e le casere della nostra regione. Un patrimonio inestimabile di tradizioni che affondano le radici lontano nel tempo e che regalano prodotti di assoluta eccellenza. L'estate è il momento migliore per lanciarsi alla scoperta di questo prezioso microcosmo. Ben 62, infatti, le malghe che in regione sono in attività. Tanti i percorsi «formato famiglia» che mettono d'accordo buongustai e amanti della natura. «la Vita Cattolica» ne ha parlato con gli esperti dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (Ersa), ma anche con chi ha scelto questa particolare realtà della montagna per una vacanza decisamente alternativa. A Sauris c'è un parroco «alpinista» che di malga in malga non fa mancare la sua benedizione e a Claut un video racconta il lavoro dei casari del Parco naturale delle Dolomiti friulane.



Sempre più giovani per un mestiere antico

UN MICROCOSMO particolare e unico quello che custodisce il Friuli-Venezia Giulia. Sospeso nel tempo e immerso in una natura dai panorami mozzafiato, fatto di gesti rituali e scandito da ritmi antichi. È il mondo delle malghe, di cui nella nostra regione si hanno notizie sin dai tempi del Patriarcato di Aquileia.

Un patrimonio storico-culturale da riscoprire, e l'estate è la stagione ideale per farlo. Magari dedicando una giornata di vacanza ad una bella escursione, naturalmente premiata dai prodotti gastronomici di montagna. Sono, infatti, ben 62 le malghe della regione dove quotidianamente si trasforma il latte in prodotti caseari tradizionali. «Prodotti di eccellenza – assicura **Ennio Pittino**, uno dei responsabili dell'Ersa per il settore caseario –, caratterizzati da profumi e sapori straordinari che derivano dall'alimentazione naturale e verde delle mucche al pascolo. Profumi e aromi che si trasferiscono al latte e quindi al formaggio».

Un mondo, quello delle malghe, che è una felice sintesi tra innovazione e tradizione. E questo non è né un luogo comune né uno spot, ma la testimonianza diretta di chi da anni segue la produzione in quota. «Ci sono – spiega Pittino – tanti aspetti innovativi, dalla gestione del bestiame fino alla mungitura. Oggi, ad esempio, le malghe si sono dotate di piccole sale di mungitura e grazie a queste novità il prodotto è ancora migliore». Ma se alla base non ci fosse il sapiente lavoro dei casari a poco gioverebbe l'innovazione. E subito sorridendo il tecnico dell'Ersa precisa: «Non si tratta di un semplice lavoro, ma di un'arte perché quello che si lavora in malga, ma anche nelle latterie di fondo valle, è latte crudo. Quindi un alimento vivo che subisce dei cambiamenti a se-



Nella foto: Ilo Casali, casaro della malga Ielma, mentre lavora il latte.

conda dell'alpeggio e dell'esposizione oppure dell'altitudine o del clima. Di giorno in giorno il latte ha qualche variabile, qualche "sorpresa". Di conseguenza il malgaro che lo trasforma deve avere una grande sensibilità verso il latte crudo per riuscire ad ottenere il meglio da esso».

La bella sorpresa nella nostra chiacchierata con Ennio Pittino è che – a differenza di quello che si potrebbe pensare – le malghe si stanno popolando di tanti giovani. «Mi occupo di questo settore durante l'estate, attraverso l'Ersa, già da 12 anni e devo dire che ho assistito ad un ricambio generazionale sostanzioso. Nei primi anni – continua – trovavo persone anziane esperte, legate a tradizioni che affondano le radici in tempi lontani, ma in questi anni ci sono in malga coppie giovani. Si tratta di persone molto aperte agli aspetti innovativi della gestione, ma sempre ancorati saldamente al rispetto di queste tradizioni. Penso che la Carnia e il nostro Friuli non possano rinunciare a questa produzione». Arriva però subito anche una precisa-

zione: «Ci sarà futuro purché si lavori molto anche sull'aspetto della redditività aziendale. È bello ed interessante valorizzare gli aspetti riguardanti la cultura e le tradizioni, però – soprattutto per i giovani – ci deve essere un aspetto economico interessante. Anche perché – continua Pittino – si tratta di una vita di grandi sacrifici, nella quale è necessario essere presente ogni giorno e tutto il giorno. Anche a valle questo sacrificio è grande, ma trasportato in quota, sui pascoli e nelle malghe, distanti anche dai servizi essenziali, diventa ancora più significativo. Anche per questo l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale in questi anni ha avuto grande sensibilità verso questo settore, seguendo con particolare attenzione il suo evolversi. Lo consideriamo strategico per la zona montana». L'Ersa, infatti, fornisce a coloro che lo richiedono assistenza tecnica casearia e Pittino, e il suo collega Giordano Chiopris, seguono le aziende sin dal mattino presto. «Viviamo in simbiosi con i malgaro» chiosa Pittino.

SERVIZI DI ANNA PIUZZI

Mons. Piller, parroco ad alta quota nella sua Carnia

CI SONO tradizioni antiche e preziose a cui persone lungimiranti sanno dare nuova vita.

È successo a Sauris, dove un'usanza voleva che il parroco andasse di malga in malga a portare la benedizione e con essa l'invito ai festeggiamenti paesani in onore del patrono, Sant'Osvaldo. E ognuna delle malghe rispondeva mandando in paese una propria rappresentanza, per condividere un momento di festa con la comunità.

A riannodare passato e presente ci ha pensato **mons. Pietro Piller**, parroco di Sauris e Ampezzo. «Da qualche anno a fine luglio – racconta il sacerdote – ho ripreso questa tradizione, tanto che con i malgaro si è creata un'amicizia. Ora ogni estate aspetto il mio arrivo. Porto la benedizione e li invito alla festa, anche quest'anno hanno pranzato insieme a noi sotto il tendone in piazza a Sauris. È un momento importante di condivisione».

«Quella delle malghe – continua mons. Piller – è una delle realtà che affonda le proprie radici nella storia, nelle tradizioni e nel contatto stretto con la natura e con l'ambiente, oltre che con le persone. I malgaro sono depositari non solo di un rapporto con la natura rispettoso dei suoi ritmi, ma di un'arte. I prodotti che nascono dal loro lavoro sono eccezionali, e secondo me non sufficientemente valorizzati. Le famiglie poi fanno un'accoglienza straordinaria».

Ma mons. Piller ha a cuore il futuro di questo mondo e guarda a quelle che chiama le «prospettive per il domani». «Se non si riprende ad aiutare seriamente l'allevamento in montagna – dice – si rischia di vedere questa realtà ridursi di molto. Ci vuole sostegno da parte delle istituzioni. Scelte per aiutare chi decide di continuare ad allevare in montagna, un'attività che non è certo competitiva, ma che fa parte della cura dell'ambiente ed è indispensabile per i nostri paesi».

A Claut un filmato racconta la vita dei malgaro

QUELLO DEL malgaro è quindi un mestiere – anzi, un'arte – che ha un passato antico, fatto di tradizioni. Un patrimonio di cui è bene conservare con cura la preziosa memoria. A celebrare e a «mettere in sicurezza» le testimonianze del lavoro dei malgaro è stato di recente il «Museo casa clautana» di Claut, con la realizzazione di un documentario – «In mōnt» il titolo – dedicato alla vita dell'alpeggio. Il filmato racconta per immagini – suggestive e sospese tra passato e presente – i mesi trascorsi dai malgaro portando le mucche sui pascoli montani di Claut, Cimolais, Erto e Casso e si inserisce in più ampio lavoro di ricerca avviato negli anni Novanta dal Parco naturale Dolomiti friulane.

A parlarne a «la Vita Cattolica» è **Fulvia De Damiani**, responsabile del progetto. «Abbiamo fatto un lavoro di ricerca negli archivi – spiega – dove sono stati trovati tutti i capitoli indispensabili e preziosi per riportare alla luce anche i toponimi dimenticati, determinate consuetudini, per esempio quella di dover regolare al prete e alla fabbrica, entro il 24 luglio, la quantità di prodotti spettanti e che magari qualcuno avrebbe fatto volentieri a meno di dare. Siamo riusciti a trovarne uno della fine del 1700 in cui in pratica è ben evidente che nel tempo nulla è cambiato nel rispetto del ciclo della natura e che c'è anche tanto da imparare».

Ad essere rimasta inalterata nel tempo è poi la gestualità, sempre la stessa nelle immagini, prima in bianco e nero e poi a colori, che si alternano nel video. «Di grande interesse – prosegue De Damiani – le interviste ai malgaro e ai pastori, ragazzini portati in malga – venivano, infatti, dati volentieri dalle famiglie perché per tre mesi c'era una bocca in meno da sfamare in casa – il loro mondo era fatto di solitudine e di nostalgia, ma anche di tanti passatempo».

Il video sarà proiettato sabato 18 agosto alle ore 20.00 a Malga Pian Pagnon a Cimolais e venerdì 31 agosto alla Casera Mela in Val Zemola a Erto e Casso, sempre alle ore 20.

malghe



ON LINE MAPPE, INDIRIZZI e ITINERARI

i link consigliati da «la Vita Cattolica»

www.ersa.fvg.it

Il sito dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale dedica ampio spazio alle malghe, fornendo indirizzi, tipologie di accoglienza e le schede dei prodotti tipici.

www.turismofvg.it/montagne-estate/malge

Sul portale di Turismo Fvg informazioni sulle malghe e sulle escursioni guidate.

www.viamalge.com

È il portale del progetto Interreg «Via delle malghe». Tanti i suggerimenti per escursioni.

www.sauris.org/malge.php

Sul sito di Sauris i percorsi di malga in malga.



«Quest'estate faccio il casaro»

SOLE E RELAX. Riposo e divertimento. Di solito (e sottolineiamo «di solito») sono queste le parole d'ordine all'insegna delle quali organizziamo le nostre vacanze dopo un anno di lavoro. Non per tutti. Un esempio? Eccolo qui.

Simone Babuin (nella foto), majanese classe 1977, è uno dei tanti giovani friulani che lavorano all'estero. Prima a Manchester, ora a Praga, fa il ricercatore in Fisica all'università. Ogni estate rientra nel suo Friuli per stare con la famiglia e gli amici, «ma anche – ci racconta – per riallacciare i rapporti con il territorio».

Quest'anno però le sue vacanze sono state decisamente alternative: quindici giorni in malga. A lavorare. «I motivi che mi ha spinto verso questa scelta – spiega Simone – sono stati molteplici. Da un lato sono legato alla montagna. Dall'altro avevo voglia di staccare e passare del tempo nella natura, avendo anche l'opportunità di imparare un mestiere tradizionale. In terzo luogo le vacanze dell'anno scorso erano state molto frammentate, lasciandomi l'impressione di non aver vissuto bene il tempo estivo. Così mi ero ripromesso di fare una vacanza come si faceva una volta, rimanendo nello stesso posto per un periodo esteso. Alla fine della scorsa estate ho iniziato a raccogliere dei contatti e a scegliere la malga dove fare questa esperienza di lavoro». Malga «Ielma», in fondo alla Val Pesarina.

Ma perché il lavoro? Simone ha le idee chiare: «Solo attraverso il lavoro si può trovare un elemento di sintonia con i malgari: loro non sono lì per farti fare un'esperienza, ma per lavorare. Hanno però avuto l'apertura e la lungimiranza di accogliermi. Questo è stato molto bello. Non sapevano chi io fossi o che capacità di sopportare il lavoro avessi. Mi sono ovviamente dovuto adattare ai loro ritmi». Così le giornate di Simone sono state scandite dai tempi della malga, giornate lunghe che iniziano alle 4 del mattino («per me però c'era

un bonus di mezz'ora», confida ridendo) con la mungitura delle mucche e delle capre. «Il latte del mattino – racconta l'apprendista casaro – si mette, assieme a quello munto la sera, in un grande calderone scaldato con il fuoco a legna. Per la lavorazione la famiglia Casali, che gestisce la malga, utilizza strumenti fatti da loro secondo la tradizione. Si inizia così a fare il formaggio, il latte viene riscaldato fino a una certa temperatura, poi con l'aggiunta del caglio si addensa ed inizia la magia. Il tutto dura un paio d'ore, poi il formaggio viene raccolto con delle tele e messo nelle forme».

Il momento più atteso era però quello del pascolo. «È un momento "glorioso" – racconta ancora Simone –, le mucche vengono slegate e riempiono così il recinto della malga. Poi ci si mette in fila con loro per andare verso i pascoli, dove si sta fino alle 3 e mezza del pomeriggio. Si tratta di un momento della giornata rilassante, si sta seduti sui prati alpini e si ha la possibilità di capire la bellezza del posto in cui ci si trova, ma anche di pensare al percorso della propria vita». E il regalo che arriva alla fine di ogni giornata è «una bella stanchezza» fisica, ma soprattutto la consapevolezza di aver contribuito concretamente a fare qualcosa perché «è un lavoro che ti fa vedere subito il frutto della tua fatica».

Chiediamo a Simone che cosa si è portato a casa da queste ferie decisamente insolite. «Innanzitutto l'opportunità di conoscere delle persone – a partire dal casaro e dalla sua famiglia – di straordinaria saggezza e di grande accoglienza. Una nuova ed inaspettata amicizia con persone che hanno una grande intelligenza nella capacità di vivere il territorio in armonia con l'ambiente. Poi in questi giorni di lavoro ho riscoperto l'importanza di essere autentici nella vita. Le persone che ho incontrato ai miei occhi sono belle, perché sono nate lì e hanno abbracciato quello che il destino le ha chiamato a fare. Per questo brillano di autenticità. Un richiamo ad essere autentico anche con me stesso».



PROPOSTE/1

Percorsi per tutti e facili sentieri

CI SONO diverse pubblicazioni che danno indicazioni e consigli per orientarsi tra le malghe. Qui consigliamo in particolare le due piccole guide edite da Turismo Fvg e disponibili presso tutti gli Uffici turistici della regione. «Guida malghe Friuli-Venezia Giulia» elenca le malghe, mentre «Walking Friuli-Venezia Giulia» raccoglie 55 itinerari turistici, tra cui 6 proprio tra le malghe. Nella tabella riportata in alto a sinistra, in questa pagina, ci sono anche gli indirizzi web dove si possono trovare dettagliate proposte.

Qui di seguito suggeriamo un percorso turistico di facile percorrenza per tutti. Si parte dall'abitato de La Maina, lungo la provinciale per Ampezzo, sino a raggiungere e attraversare la diga e galleria che conduce al Passo Pura (è necessario portare una torcia perché la galleria è priva di illuminazione). Dopo circa 1 km si imbecca sulla strada (al primo incrocio), lo sterato che costeggia il lago, quasi sempre in piano o leggera discesa, fino al rio Scalotta. Chi volesse proseguire può farlo lungo la strada forestale che ancora per un tratto costeggia il bacino idroelettrico, fino ad un incrocio. A sinistra la pista prosegue fino alla casera Bernone, restaurata recentemente, secondo la tradizione architettonica locale; a destra si scende sul greto del Lumiei, in corrispondenza allo sbocco dalla profonda forra scavata dallo stesso per millenni. Il ritorno si effettua lungo lo stesso percorso.

PROPOSTE/2

Un calendario di appuntamenti

SONO TANTI gli appuntamenti in regione per conoscere il mondo delle malghe e i suoi prodotti.

Cominciamo da Sauris. Nella frazione di **Lateis** dal 14 al 16 agosto si svolgerà la tradizionale «Festa del formaggio salato e di malga». Nel mercatino sarà possibile degustare e acquistare i prodotti tipici delle malghe di Sauris e dintorni. Non mancheranno inoltre stand gastronomici e tanta musica. Durante la manifestazione avrà poi luogo la dimostrazione della lavorazione del formaggio.

Domenica 26 agosto sarà invece la volta di «Baite aperte» in **Val Bartolo**. Alle ore 8 è previsto, presso il parcheggio della telecabina Lussari, il ritrovo per la gita naturalistica che in 5 ore arriverà fino a Sella Bartolo. Tante le altre iniziative in programma, dalla gara di «Pentathlon del boscaiolo» fino alla proiezione di immagini e filmati a cura della «Società friulana di archeologi». Tutti i dettagli e le informazioni su www.baiteaperte.it

Sempre domenica 26 agosto, alle ore 16, presso il rifugio «Giuf», a **Forni di Sopra**, un incontro con **Andrea Zannini**, docente di Storia moderna all'Università di Udine cui seguirà la proiezione del film di **Marco Rossitti** «Carnia 1944, un'estate di libertà».

Giovedì 30 agosto con ritrovo alle 8.50 dall'Infopoint di **Sauris** si parte per l'escursione naturalistica sulla Via delle malghe, Lateis - Casera Losa. Per informazioni tel. 0433/86076.

Formaggio di malga o formadi di mont

È il prodotto per eccellenza delle malghe friulane. La tradizione vuole che nasca dal latte della mungitura serale a cui, il mattino seguente, viene tolta la panna. A questo latte parzialmente scremato viene aggiunto quello intero della mungitura del mattino, talvolta anche un 10-15% di latte caprino. La lavorazione è tradizionale con il caglio, la lira e il riscaldamento (46-48°) del fuoco a legna, nella caldaia di rame. Dopo l'immersione per 24-48 ore in salina, il formaggio viene fatto stagionare in ambienti freschi su tavole di legno per almeno 30 giorni.

Ricotta affumicata

Si produce con il siero residuo della lavorazione del formaggio di malga, eventualmente aggiunto di latte, latticello o crema di affioramento. Viene portato quasi ad ebollizione all'interno della stessa caldaia di rame impiegata per il formaggio. Quando la ricotta affiora, viene levata con un'apposita mestola forata e messa a sgocciolare in sacchi di tela, prima di essere pressata. Viene poi salata per uno o due giorni, infine affumicata in appositi locali con l'ausilio del fumo diretto ottenuto dalla combustione del legno.

Dall'alpeggio, il cuincir

Formaggio tipico della Val Canale e della Val del Ferro, si presenta come crema di colore bianco dall'odore pungente (dovuto all'acidificazione della ricotta). La ricotta fresca viene impastata con aggiunta di sale, pepe e aromatizzata lievemente con semi di finocchio selvatico (kummel). Il suo periodo di stagionatura è di circa 45-60 giorni. La preparazione del cuincir è una delle più consolidate tradizioni dell'attività di alpeggio, si trova traccia di questa ricetta già ai primi dell'Ottocento nel famoso ricettario della contessa Gemma di Caporiacco Nais.